

# UN PETIT PEUPLE MONTAGNARD

(MŒURS ET COUTUMES DES ANNIVIARDS)

par M. le Prof. F.-O. Wolf, président.

## DISCOURS D'OUVERTURE

DE LA 27<sup>me</sup> RÉUNION DE LA MURITHIENNE  
tenue à St-Luc, le 19 juillet 1887.

Depuis Ebel, on trouve dans presque toutes les descriptions du Val d'Anniviers l'opinion purement légendaire d'après laquelle ses habitants descendraient des Huns, d'autres disent des Hongrois. On a cru pouvoir asseoir cette assertion sur deux ordres de preuves : le patois des Anniviards renfermerait quelques restes de la langue des Huns : leurs mœurs nomades, qui d'ailleurs leur sont communes avec mainte autre partie des Alpes, attesteraient une origine tartare. Mais rien de tout cela n'est historiquement prouvé.

L'Anniviard s'occupe de l'élève du bétail, dans la montagne, et de la culture du blé et de la vigne, dans la vallée du Rhône. De là sa vie errante entre les hauts sommets et les basses régions. Pendant longtemps la montagne lui suffit ; mais quand la population se fut épaissie, il chercha les moyens de subvenir à son entretien en acquérant des terres au bord du Rhône. A l'origine, ces terres consistaient surtout en vignes que l'on achetait dans la contrée de Sierre ; mais, depuis un siècle, elles se composent également de prairies et de champs, si bien qu'il possède maintenant dans différentes communes de la plaine — à Sierre, Veyras, Miège, Venthône, Randogne, Lens, Chalais et Granges — des propriétés imposables plus importantes que dans la vallée même. A cette heure, il est peu de familles qui fassent exception à cette règle.

Quand on aperçoit les nombreuses habitations dispersées par toute la vallée et qui continuent presque sans interrup-

tion depuis le glacier jusqu'à la gorge des Pontis — à mi-chemin entre Sierre et Vissoie — on pourrait en conclure qu'une population extrêmement nombreuse peuple cette vallée. Le voyageur est cependant étonné d'y trouver, en quelque saison qu'il la visite, les villages complètement inhabités. C'est que les possessions des Anniviards se trouvant distantes les unes des autres de plusieurs heures de marche et situées dans les régions les plus différentes, ils sont obligés de passer toute l'année en de continuelles pérégrinations.

A chaque station principale, l'Anniviard s'est bâti une demeure et, dans celle-ci, une cave richement fournie en provisions de vin et de fromage. Il a également pensé à ses vaches dont il ne se sépare que pendant les trois mois d'été. Une écurie basse, mais propre, recouverte de bois, du foin excellent et non loin une fontaine intarissable, suffisent à leurs besoins. Grâce à cette organisation, l'habitant d'Anniviers peut se rendre sans de grandes peines d'une station à l'autre. Il perdrait beaucoup de temps en route, s'il n'utilisait pour ces déplacements les heures de la nuit, et c'est ce qu'il fait le plus souvent.

On peut dire avec raison qu'on ne trouverait pas facilement un peuple campagnard plus actif et plus travailleur que le peuple d'Anniviers. Il n'existe point de mendiants dans la vallée : ceux que l'on y rencontre accidentellement appartiennent à la plaine du Rhône. Ils n'ont de même ni cabaret ni auberge, — à l'exception des hôtels, qui ne sont ouverts que pendant la saison des étrangers, — ni aucun lieu de divertissement coûteux pour la danse ou le jeu. Les gens ont conservé entière la simplicité de leurs pères : hommes et femmes, riches et pauvres, tous portent les mêmes étoffes d'une laine grossière qu'ils ont filée eux-mêmes de la toison de leurs moutons. Leurs maisons, formées de poutres placées les unes sur les autres, sont à l'extérieur comme à l'intérieur simples et sans aucun luxe. Les caves, par contre, ne manquent jamais et sont toujours richement approvisionnées ; c'est leur chambre d'honneur, le salon de réception des hôtes. Parfois leur hospitalité ne connaît point

de bornes, et déjà J.-J. Rousseau se plaint grandement dans ses lettres sur le Valais de l'obligation que les invités ont de boire avec le montagnard des vins enivrants, qui sont servis sur des tables où l'eau ne paraît pas. « Mais, ajoutait-il, qui oserait se plaindre de si bonnes gens ? Je m'enivrais donc en reconnaissance et payais mon écot, n'osant le faire de ma bourse, avec ma raison. »

La simplicité dans les demeures des Anniviards va si loin que l'on ne voit presque nulle part un meuble qui ait été acheté par son possesseur actuel. Ils travaillent et épargnent pour acquérir des terres, pour augmenter leur bétail ; c'est là leur orgueil et leur joie.

Nous allons maintenant les suivre dans le détail de leurs occupations annuelles.

Lorsque le printemps est arrivé et qu'ils s'aperçoivent que la neige a disparu du vignoble de Sierre, ils sortent de leur vallée encore couverte de son manteau d'hiver, à la fin de février, au commencement de mars, et descendent par familles ou accompagnés du curé, du juge et des autorités de l'endroit, qui exercent leur charge à Sierre, mais sans officialité. Au Valais comme ailleurs les fonctions soit religieuses, soit civiles, ne s'exercent d'office que sur le territoire respectif de chaque communauté.

En avant trotte le mulet lourdement chargé, qui ne fait défaut dans aucune famille. Il porte tout ce qui est nécessaire pour le ménage et, à côté, les enfants qui ne peuvent pas encore courir et les vieillards qui ne peuvent plus marcher. Maintenant il n'est pas rare qu'on descende en voiture, surtout depuis Vissoie. Sinon le mulet est conduit par le chef de la maison, ou, s'il n'est pas très chargé, il sert de monture. Après arrive la mère de famille, souvent son dernier enfant attaché à ses reins par le moyen d'une sangle, et derrière elle, les bonnes petites vaches bien nourries et proprement tenues. Ceci est l'avant-garde de la troupe. Ensuite viennent les enfants et les autres membres de la famille et, à leur suite, le menu bétail, les chèvres, les brebis et les veaux. Pour fermer le cortège trotte un petit cochon halé par un enfant ou une vieille femme. Nos émigrants passent

tout le carême dans leurs villages autour de Sierre pour y travailler leurs vignes. Pendant ce temps, les vaches mangent le foin qui a été récolté l'été précédent.

La semaine avant Pâques, on retourne dans la vallée où la neige a également disparu. On transporte alors sur le dos des mulets le fumier destiné aux prés et aux champs, qui sont ensuite ensemencés. Les pommes de terre et les haricots sont plantés, l'orge et le chanvre semés. C'est là encore un travail très pénible. Dans les pentes rapides où l'on ne peut employer la charrue, les champs doivent être tournés avec la bêche, après que l'on a transporté au sommet une première couche de terre.

Lorsque ces travaux sont terminés, on monte dans les *mayens* plus élevés pour consommer, là aussi, les provisions de foin et soigner les prairies. Dans cette région, il n'y a plus de champ : ça et là seulement on découvre un petit jardin potager.

Vers cette époque commencent aussi les « manœuvres publiques » pour lesquelles chaque ménage doit fournir une ou plusieurs personnes, selon qu'il y a dans la famille un ou plusieurs bourgeois jouissant personnellement de son droit de bourgeoisie. Il s'agit de refaire les chemins devenus dangereux, de nettoyer et réparer les conduites d'eau. Pour des bâtiments publics, il faut aller chercher de la chaux, des pierres, des ardoises, etc. L'Anniviard se procure tout cela lui-même : il n'emploie ni maçons, ni ingénieurs, ni ouvriers étrangers ; il se suffit tout seul et n'a nul besoin des gens de métier. Il est tout à la fois tailleur, cordonnier, guide et cultivateur, tandis que la mère de famille s'occupe à filer, à tisser, à confectionner ou à raccommoder les vêtements, à faire la lessive ou à cuire le pain.

Cependant l'été arrive insensiblement ; le seigle et le froment semés dans les lieux les plus élevés de la vallée du Rhône ont mûri, et les prairies sont prêtes pour la faux. Il faudra donc redescendre. Mais cette fois les vaches restent dans les *mayens* d'en haut ou sont conduites à la montagne ordinairement la veille de la St-Jean (23 juin). Les pâturages des Alpes commencent environ à la limite des forêts

(1800 m.) et s'étendent par degré jusqu'à une ligne de 2600 m. de hauteur, où presque toute végétation disparaît.

Chaque montagne est occupée par un troupeau, comprenant des vaches, des génisses, des chèvres, des moutons et des porcs. Le pâturage est limité exactement et va de la forêt jusqu'aux derniers vestiges de la végétation. Dans la première moitié de l'été, on fait paître les troupeaux en montant et, à la fin, en descendant peu à peu, graduellement.

Sur le plateau inférieur se trouve une maison de pierre pour conserver le fromage et le beurre, la « cave aux fromages », soit *greny*, comme disent les Anniviards. Près de là on établit le parc ceint d'un mur et recouvert de planches et, à celui-ci, sont adossées les cabanes des bergers et des porcs. Plus haut, on ne voit plus de parcs, mais seulement de petites baraques, la plupart en pierre, pour faire le fromage et abriter les bergers ; les vaches, par contre, couchent en plein air sur le gazon.

Le parc se lave par un procédé qui rappelle celui d'Hercule nettoyant les écuries d'Augias. On y amène un ruisseau qui, entraînant le fumier au dehors, arrose et couvre d'engrais les pâturages les plus rapprochés.

Quelques jours après le départ pour l'alpage, le curé ou son vicaire s'y rend aussi et va d'alpe en alpe donner sa bénédiction. En retour, le lait que fournissent toutes les vaches réunies à la traite du matin du troisième jour après leur arrivée lui appartient, et on en fait un fromage gras que les maîtres de chaque montagne lui amènent ensuite à Vissoie, le deuxième ou le troisième dimanche de septembre. Le rendez-vous est devant l'église. A la fin de la messe, les pâtres, au nombre de vingt-cinq, avancent en rang, portant chacun son fromage sur l'épaule ou sous le bras. Celui qui possède la plus belle pièce (qui est celle de l'alpage de Torrent pesant ordinairement 100 l.) se place à la tête ; les autres suivent rangés d'après la grosseur et le poids de leur fromage : le plus petit (Alpe de Ponchette, du poids de 12 l.) ferme la marche. Dans cet ordre, ils entrent à l'église par la porte du fond et s'avancent jusque devant l'autel où le curé leur donne la bénédiction. Ensuite ils sortent de l'église

par la porte latérale et se rendent à la cure où ils déposent leur fardeau. Ils montent dans l'antique chambre boisée, peinte en bleu, s'assoient à la lourde table de noyer, se désaltèrent avec le généreux vin du glacier, et mangent avec un vigoureux appétit les viandes de mouton, de bœuf et de porc dont ils ont été si longtemps privés.

Dans les chalets du Haut-Valais, ce sont les femmes qui font le beurre et le fromage, mais dans ceux de la vallée d'Anniviers, on ne voit que des hommes et de jeunes garçons employés à ce travail.

Dans chaque alpage un peu important se trouvent huit hommes. Le commandement est confié au « maître », qui n'est pas toujours le plus âgé. C'est lui qui fabrique, avec le lait fraîchement traité, le fromage gras et, avec le lait écrémé, le fromage maigre ; il a la surveillance sur le magasin à beurre et à fromage. A ses côtés se tient le « père », qui bat la crème pour la changer en beurre et prépare avec le petit-lait le *sérac* ou *séret*, coupe le bois, etc. A ces deux premiers se joint un troisième, le « mié », qui nettoie les vases et les ustensiles de bois, arrose la montagne où cela est nécessaire, porte en bas dans la cave le fromage provenant des chalets (*remointzes*) supérieurs. Ensuite vient par ordre de rang tout un second personnel important : le vacher (*Villy*) aidé d'un second appelé *Pittovilly* ou *Dolein*, puis les trois derniers, le berger des génisses (*Modzonny*), le gardien des moutons (*Berdzier*), et enfin le petit *Maïo* ou *Mayo*, appelé aussi « juge », le gardien des porcs. Tous sont payés en nature sur le produit de l'alpe où ils ont estivé et ont à rendre compte de leur administration au procureur de la montagne. Ils sont, comme celui-ci, choisis chaque année par le consortium de chaque pâturage.

La veille de la St-Michel (28 septembre), parfois même quelques jours auparavant, on lève le camp ; les vaches reviennent dans les villages, à leurs propriétaires, qui reçoivent chacun du fromage, du beurre, du « séret », d'après la quantité de lait fournie par leurs vaches. Pendant ce temps, au bas de la vallée, on a rentré le foin, le regain, les premiers

fruits, et l'on a semé le seigle, parfois dans un champ qui en avait déjà donné.

L'Anniviard descendra encore une troisième fois dans la plaine du Rhône : il s'y rendra pour les vendanges. Cette récolte, qui, dans les pays allemands, est saluée avec tant de joie, se fait ici sans aucune manifestation publique. Les raisins sont coupés en silence, jetés dans une cuve et, après quelques semaines, on soutire le vin clair, déjà parfaitement limpide, et on le transporte dans les meilleures caves de la vallée.

Peu à peu là-dessus les vaches redescendent pour pâturer dans la plaine du Rhône et toute la population s'y trouve de nouveau réunie. Mais, à la Ste-Catherine, tout le monde se hâte de remonter avec les vaches dans les *mayens*, leurs quartiers d'hiver. Ce sont les jours de repos ; mais ils ne sont pas de longue durée. Déjà la semaine qui précède la Chandeleur commence la descente dans les villages et, quelques semaines plus tard, l'Anniviard va annoncer aux habitants de la vallée du Rhône le retour du printemps.

D'après ce qui vient d'être dit, on voit que la récolte du vin et l'élevé du bétail sont les principales ressources des Anniviards, et qu'ils sont forcés d'aller de l'une à l'autre de leurs propriétés pour les travailler et en recueillir les produits. Mais se représente-t-on les fatigues qu'un tel genre de vie entraîne ?

Le grand morcellement des biens, la situation topographique de la vallée, qui oblige dans bien des cas à transporter à dos d'homme tout le nécessaire, le grand éloignement des terres depuis les grandes Alpes jusqu'au Rhône, tout cela permet d'affirmer qu'une population aussi active et endurcie au travail peut seule tenir à une pareille vie. Les femmes ne s'épargnent pas plus que les hommes. Tous mènent une existence des plus sévères. Ils se rendent à l'ouvrage avant l'aube, et ne peuvent, par conséquent, se préparer un repas chaud que le soir. Leur nourriture habituelle consiste en pain de seigle, fromage, viande salée (séchée à l'air), et en vin vieux souvent de plusieurs années.

Au commencement de l'hiver, on tue du bétail pour toute

l'année ; dans chaque ménage : une génisse, deux porcs, plusieurs moutons ou chèvres, — et le pain est cuit, à tour, deux ou trois fois par an, dans les fours de commune ; c'est pourquoi, dans toute la vallée, il n'y a ni boucherie ni boulangerie, (avec une seule exception, pour le service des étrangers).

Disons maintenant quelques mots des mœurs souvent fort curieuses de ces antiques populations.

Dans les mariages, les Anniviards ne font en général ni noce ni repas. La bénédiction des mariés à l'église a lieu le matin, déjà au petit jour, quelquefois avant le jour, et les deux témoins sont, avec le curé officiant et les époux, les seules personnes présentes. Ces derniers, comme les témoins, retournent aussitôt après à leurs travaux champêtres.

Même simplicité à l'occasion d'un baptême. Le parrain et la marraine reviennent seuls à la maison des parents de l'enfant qui vient d'être baptisé, et trinquent à sa santé ; l'usage du pays veut que la *raclette* (fromage gras rôti à la braise) ne fasse pas défaut dans cette circonstance. Et c'est tout.

Un peu plus compliqué est ce qui touche aux enterrements. Aussitôt qu'un adulte meurt, deux membres de la municipalité nommés à cet effet et à qui sont confiées les fonctions de caissiers communaux, se rendent à la maison du défunt. Ils ont le devoir de s'informer de l'état de sa fortune et de celle de ses héritiers, de rechercher si un testament existe, etc. Après avoir dressé sommairement procès-verbal de leur enquête, ils mettent à la disposition des parents la maison de commune, pour y recevoir les amis du défunt et pour y servir le repas accoutumé. Le matin de l'enterrement, les parents, les héritiers et d'autres proches du défunt se réunissent pour le déjeuner en commun, qui se compose de fromage, de pain et d'un verre de vin. A l'heure fixée, les autres gens du village se rassemblent et, pendant que les cloches sonnent, ils vont prendre le corps qu'accompagnent les personnes réunies à la maison de commune. Tout le cortège se met alors en mouvement et se dirige sur



Vissoie, en priant à haute voix, jusqu'à l'église paroissiale dont quelques villages sont éloignés de plusieurs heures.

Après le service funèbre, tous les assistants retournent dans le village du défunt pour prendre part au repas des funérailles. Le fromage, le pain et le vin sont cette fois encore les seuls mets servis. Le vin et le fromage datent ordinairement du jour du mariage du mort et, pour les mineurs, du jour de leur naissance ; ils ont été conservés à cet effet. Du reste, ce repas n'est pas long. Quand il est fini, les invités retournent à leurs affaires.

Cependant les héritiers et quelques-uns des plus âgés de l'assemblée nommés « hommes de serment » restent pour entendre le rapport des deux conseillers et, séance tenante, on décide les mesures à prendre pour régler l'état de la famille. Toutes les discussions relatives aux héritages sont vidées dans cette circonstance, et, de mémoire d'homme, on ne connaît aucun cas où les décisions des « hommes de serment » n'aient pas été mises à exécution, ni où un procès se soit élevé à l'occasion d'un héritage. S'il reste des mineurs orphelins, on les place chez des gens aisés, sans égard au degré de parenté. Ce charitable service n'est pas rétribué ; on ne touche même pas aux intérêts des capitaux, qui sont capitalisés jusqu'à la majorité des pupilles. La chambre pupillaire n'a, dans la suite, d'autre rôle que celui d'approuver ce qui a été décidé.

Cette organisation remonte à un temps immémorial, ce qui est la plus forte preuve que les intérêts des survivants sont bien gardés.

Les affaires publiques de toute espèce, telles que l'exploitation des alpes et des forêts, l'entretien des églises et des chapelles, qui sont nombreuses, l'amélioration des routes, chemins et conduites d'eau, le fonctionnement de ces dernières, ainsi que tout les autres travaux publics, sont discutées et décidées par « l'assemblée primaire ». Tous les bourgeois doivent se présenter à cette assemblée, qui a lieu le dimanche, à Vissoie, après les offices. Ces réunions sont toujours très bruyantes, et il n'est pas rare de voir la majorité pencher du côté de ceux qui crient le plus fort. Les

décisions ne sont pas protocolées ; ce que la majorité a décidé est mis à exécution sans autre formalité. Cet antique et héréditaire droit permet à chaque bourgeois de faire entendre ses vœux dans les affaires publiques. Les autorités, pour aucun objet, si minime soit-il, ne peuvent déroger à cet usage.

Les charges communales demandent beaucoup de sacrifices de la part des hommes qui en sont investis, car la plupart ne sont pas rétribuées. La durée de ces fonctions se règle d'après leurs difficultés, et varie de un à quatre ans. Comme les travaux publics sont exécutés par des « manœuvres communes », les heureux habitants de la vallée d'Anniviers jouissent du grand bienfait de n'avoir aucun impôt communal à payer.

Les magistrats municipaux occupent, à la maison de commune aussi bien qu'à l'église, les places d'honneur, et portent dans les fêtes civiles et religieuses un grand manteau noir, tandis que l'huissier en porte un en drap écarlate orné des armoiries de la vallée. Lorsqu'un magistrat vient à mourir, tous ses collègues vont avec leurs longs manteaux, l'huissier à leur tête, rendre au défunt les derniers devoirs.

Nous serions tentés en terminant d'appliquer aux habitants des Anniviers les vers de Virgile :

*Fortunatos nimium.....agricolas.*

Ce petit peuple, séparé du monde, où tous travaillent et prient, où chacun possède le nécessaire et chez lequel, s'il n'y a point de riches, on ne voit pas non plus d'indigents, a conservé sa physionomie originale en ce siècle de nivellement.

Nous pouvons ajouter encore ce détail qu'au val d'Anniviers on parle français, ou plutôt un patois du français, et que le domaine de l'allemand commence immédiatement au delà, du côté du Haut-Valais.